



Semaine 39 du : lundi 25 septembre au dimanche 01er octobre 2023

	lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade	Salade à la Portugaise (pois chiche / pdt / thon / oignon rouge / olive verte)		Carottes BIO râpées vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Bolognaise *(bœuf Français)	Sauté de porc à la moutarde (porc Français)		Pavé de saumon sauce aneth 	Quenelles nature à la tomate
sans porc / sans viande	<i>sauce thon tomate</i>	<i>Sauté de dinde à la moutarde / omelette</i>			
Accompagnement	Spaghettis BIO	Duo d'haricots* *(haricots verts BIO)		Brocolis BIO fleurette	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras (seau)	Comté AOP / Reblochon AOP d'Arbusigny
Dessert	Compote de pommes "Thomas le Prince" (poche)	Ananas		Gâteau d'anniversaire 	Raisin
Pain	Pain	Pain			Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	Produit Végé
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	